

len bzw. abgeben. Ausgenommen ist die Feriengestaltung gemäß Abs. 2.

(4) Den Gemeinschaftsküchen sind gleichgestellt Speisenausgabestellen, in denen überwiegend fertig vorbereitet oder zubereitet angelieferte Speisen angerichtet und ausgegeben werden.

(5) Sofern Gaststätten Versorgungsaufgaben von Küchen der Gemeinschaftsverpflegung übernehmen und vertraglich für Betriebe oder Einrichtungen Speisen z. B. für die Arbeitsversorgung oder für die Schüler- und Kinderspeisung herstellen und abgeben, unterliegen sie den für Küchen der Gemeinschaftsverpflegung geltenden Bestimmungen. Bei Übernahme von Versorgungsaufgaben von Gaststätten durch Küchen der Gemeinschaftsverpflegung gelten dafür die Festlegungen für Gaststätten.

## II.

### Allgemeine Bestimmungen

#### §3

##### Bauhygienische Erfordernisse

(1) Gemeinschaftsküchen und die Räume zur Einnahme von Speisen und Getränken sind so zu projektieren, zu errichten und auszustatten, daß sie den Versorgungsaufgaben, den Erfordernissen der Hygiene, Sauberkeit, Ordnung und Sicherheit entsprechen und eine sachgemäße Tätigkeit des Personals gewährleisten.

(2) Die Forschungs- und Projektierungseinrichtungen haben einzuholen

— für zentral zu bestätigende Projektierungsgrundlagen für Gemeinschaftsküchen die Zustimmung der fachlich zuständigen zentralen Staatsorgane und der Hauptabteilung Hygiene und Staatliche Hygieneinspektion des Ministeriums für Gesundheitswesen,

— für wiederverwendungsfähige Projektlösungen die Zustimmung der für den Anwendungsbereich fachlich zuständigen Ratsbereiche des Rates des Bezirkes und der Hauptabteilung Hygiene und Staatliche Hygieneinspektion des Ministeriums für Gesundheitswesen.

(3) Die Investitionsauftraggeber -haben im Rahmen der Vorbereitung von Investitionen die Projektierungsunterlagen für Gemeinschaftsküchen einschließlich örtlicher Anpassungen wiederverwendungsfähiger Projektlösungen der für den Standort zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion und bei Einrichtungen des Verkehrswesens der zuständigen Verkehrs-Hygieneinspektion des Medizinischen Dienstes des Verkehrswesens der DDR zur Prüfung und Zustimmung vorzulegen. Bei der Prüfung von Projektierungsunterlagen für Gemeinschaftsküchen, in denen vorrangig oder ausschließlich Fleisch und Fleischerzeugnisse be- oder verarbeitet werden, ist die zuständige Veterinär-Hygieneinspektion hinzuzuziehen.

(4) Die Auftraggeber haben Bau-, Ausrüstungs- und andere Arbeiten in Küchen so zu planen, vorzubereiten und durchführen zu lassen, daß eine hygienewidrige Beeinflussung der Versorgungsaufgaben ausgeschlossen ist. Können die Erfordernisse der Hygiene bei solchen Arbeiten nicht gewährleistet werden, ist die Versorgung einzustellen.

(5) Die Funktionsräume sind so zu gestalten und die Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände so aufzustellen, daß sie ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert werden können und Verunreinigungen an unzugänglichen Stellen (z. B. Bil-

dung von Schmutzkecken, Schmutzablagerungen in Hohlräumen) ausgeschlossen werden.

(6) Den Werkträgern in Gemeinschaftsküchen müssen gesonderte Toiletten zur Verfügung stehen, die von anderen Personen nicht benutzt werden dürfen.

#### §4

##### Hygiene, Ordnung und Sauberkeit

(1) Die Räume sämtlicher Funktionsbereiche von Gemeinschaftsküchen, deren Ausstattungs- und Einrichtungsgegenstände und Arbeitsgeräte sowie die unmittelbare Umgebung sind ständig in einem hygienisch einwandfreien und ordentlichen Zustand gemäß Anlage 1 zu halten.

(2) Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen sind mindestens gemäß den Festlegungen der Anlage 2 durchzuführen. Werden Krankheitserreger bei den Werkträgern, in den Funktionsbereichen oder in den Lebensmitteln nachgewiesen oder liegt eine allgemeine Infektionsgefahr vor, legt die zuständige Staatliche Hygieneinspektion spezielle Desinfektions- und andere Schutzmaßnahmen fest.

(3) Gemeinschaftsküchen mit einer Produktion von mehr als 100 Portionen warmer Hauptmahlzeit in einer Schicht, Speiseproduktionsbetriebe und zentrale Vorfertigungsküchen haben auf der Grundlage der Anlage 2 einen innerbetrieblichen Reinigungs- und Desinfektionsplan zu erarbeiten. Dieser ist mit der zuständigen Staatlichen Hygieneinspektion oder bei Einrichtungen im Bereich des Verkehrswesens mit der zuständigen Verkehrs-Hygieneinspektion des Medizinischen Dienstes des Verkehrswesens der DDR abzustimmen.

(4) In Gemeinschaftsküchen sind zur Unterstützung des Betriebsleiters, des Gaststättenleiters oder des Leiters der Einrichtung (nachstehend Leiter genannt) Hygieneaktivs zu bilden sowie Hygienebeauftragte einzusetzen.

(5) Im Küchenobjekt muß eine betriebliche Dokumentation vorhanden sein, die u. a. zu enthalten hat:

- Festlegungen zur Produktions- und Arbeitsorganisation,
- für Gemeinschaftsküchen geltende Rechtsvorschriften und andere normative Regelungen,
- Lagerordnung einschließlich Festlegungen zur Kontrolle und Warenpflege,
- Protokolle der monatlichen Eigenkontrollen,
- Plan der Reinigung und Desinfektion,
- Plan der Schädlingsbekämpfung,
- Maßnahmen bei Havarien bzw. bei Auftreten von Erkrankungen,
- Hygieneordnung,
- Dokumentation der Einstufung in die Hygienekategorie,
- Maßnahmenplan bei Objekten der Hygienekategorien II oder III,
- Protokolle mit Anwesenheitsliste über die durchgeführten monatlichen Belehrungen.

Bestandteile der Dokumentation sind ferner das Kontrollbuch und die Gesundheitsausweise.

#### §5

##### Hygienisches Verhalten und gesundheitliche Überwachung der Werkträgern

(1) Werkträgern dürfen in Gemeinschaftsküchen nur tätig sein, wenn im Ergebnis der ärztlichen Untersuchungen gemäß